

Les Tables du Gers pour savourer en "terre du manger vrai"

La Dépêche du midi



Le Gers, "terre du manger vrai", compte de nombreux restaurateurs qui privilégient "le local" pour élaborer leurs plats et leurs menus. Parmi eux la trentaine de chefs appliquant le cahier des charges du label "Les Tables du Gers", un réseau de restaurateurs et de producteurs gersois qui partagent les mêmes valeurs culinaires. Ensemble, ils s'engagent dans une démarche de qualité locale et responsable.

Au cœur des engagements des restaurateurs: cuisiner maison des légumes et fruits frais de saison, sélectionner des produits provenant de notre terroir et privilégier les circuits courts, informer les clients sur la provenance des produits.

Au cœur des engagements des producteurs :approvisionner les restaurants du label en produits d'origine GERS, effectuer les livraisons dans les délais et respects de conditions sanitaires, participer aux actions de communication et de promotion aux côtés des chefs, accueillir ces derniers sur leur exploitation pour expliquer la production.

Le canard à la figue et vieux parmesan de Charlotte

Parmi ces chefs gersois, une cheffe, Charlotte Latreille du Bellevue à Cazaubon/Barbotan-les-Thermes dont le tartare de canard à la figue moelleuse et vieux parmesan, est une "entrée" qui régale.

-Ingrédients

1 magret de canard IGP Gers, (400 grammes chacun), 4 figes moelleuses, 50 gr de parmesan Parmigiano Reggiano 18 ou 24 mois, sel, poivre du moulin. Pour la vinaigrette : 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique, 2 cuillères à soupe d'huile de colza, sel, poivre du moulin

-Recette

Pour le magret : dégraissez et dénez le magret. Le tailler en deux dans l'épaisseur puis en lanières et enfin en cubes de 3x3 mm environ. Taillez également les figes de la même dimension et râpez le parmesan en copeaux à l'aide d'un économiseur. Mélangez le tout dans une calotte, ajoutez la vinaigrette, salez et poivrez pour relever le tout.

Goûtez et réajustez l'assaisonnement si nécessaire. Réservez au réfrigérateur.

Pour le dressage : dressez à l'aide d'emporte-pièces et accompagnez de salade et/ou de pommes frites.

Le jambon de porc noir et langoustine de Vincent

Autre exemple du savoir-cuisiner des chefs labellisés "Les Tables du Gers": Vincent Casassus de l'Hôtel de France à Auch avec son jambon de porc noir de Bigorre (dont certains élevages se trouvent dans le Gers) et langoustine croustillante de Kadaïf, assaisonnés d'une huile de noisette du Gers, fraîcheur de pomme granny et gingembre

-Ingrédients pour 4 personnes

8 queues de langoustines (calibre 8-10), 4 belles tranches très fines de jambon de Porc Noir de Bigorre, Kadaïf, 2 pommes granny smith, gingembre frais, huile de noisette

-Recette

A l'avance, passer à la centrifugeuse les pommes granny entières et un morceau de gingembre, faire bouillir, enlever l'écume et mettre au congélateur dans un plat.

Une fois le jus de pomme congelé râper avec une fourchette pour avoir la consistance du granité.

Rouler les langoustines dans le kadaïf.

Poser une tranche de jambon au fond de l'assiette et badigeonner avec un pinceau une fine couche d'huile de noisette.

Cuire dans une huile bien propre à 160°C les queues de langoustine, saler dès qu'elles sont cuites et râper du citron vert très finement.

Poser les langoustines sur le jambon, servir le granité dans un ramequin bien froid, décorer avec des bâtonnets de pomme légèrement citronnés et arroser d'un filet d'huile de noisette, manger immédiatement.

La Dépêche du midi

Le 03/12/2021